

RINDERSTEAK MIT KARTOFFELN & RATATOUILLE

Aus meinem Thermomix & gr. Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 25 Min | Gesamtzeit 1 Std



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Wasser in den Mixtopf geben, Garkörbchen einsetzen und Kartoffelwürfel zugeben. Die 12 kleinen Kartoffeln mit Schale der Länge nach halbieren, in den Varoma geben, Varoma aufsetzen und Kartoffeln 28 Min/Varoma/Stufe 1 garen.

In der Zwischenzeit Gemüse in Stücke schneiden.

Die halben Kartoffeln auf den großen Ofenzauberer plus legen, Kartoffelstücke in den leeren Mixtopf geben, Ei gelb, Creme Fraiche und Muskat zugeben und 10 Sek/Stufe 4 vermischen. Die Masse in die Garnierspritze geben und auf den Kartoffelhälften verteilen. Mit etwas Parmesan bestreut ca 25 Min im Backofen backen.

Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Öl den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und anbraten. Messbecher einsetzen und 4 Sek/Stufe 4.5 zerkleinern. Zucchini, rote & gelbe Paprika, Tomaten, Wasser, Gewürze zugeben und 23 Min/Varoma/Linkslauf/Stufe 1 garen.

Rindersteaks in der Pfanne kurz anbraten und mit Kartoffeln und Ratatouille servieren.

ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 300 g Kartoffelwürfel
- 12 kleinere Kartoffeln
- Salz
- 1 Eigelb
- 150 g Creme Fraiche
- Kräuter
- Muskat
- etwas Parmesan
- 1 Zwiebel geachtelt
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Karotten
- 30 g Öl
- 300 g Zucchini
- 1 rote Paprika in Stücke
- 1 gelbe Paprika in Stücke
- 1 Dose stückige Tomaten
- 50 g Wasser
- Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano
- 4 Rindersteaks gewürzt

Gutes Gelingen, Deine Melli